FRANC. ERN. BRUCKMANNI, MED. DOCT. ACAD. CÆSAR. NAT. CUR. ET SOC. REG. PRUSS...

Franz Ernst Bruckmann

EPISTOLA ITINERARIA XXXVIII.

De

CEREVISIA GOSLARIENSI

AD

VIRUM NOBILISSIMUM DOCTISSIMUM ATQUE CLARISSIMUM DOMINUM

DOMINUM

J. D. KOHL,

ACADEMIÆ IMPERIALIS PETROPOLITANÆ QUONDAM PROFESSOREM LITTERARUM ELEGANTIORUM SPECTATISSIMUM ORDINARIUM, JAM APUD HAMBURGENSES POLYHISTOREM CELEBERRIMUM,

In chartam conjecta

A

FRANC. ERN. BRÜCKMANNO,

PHIL. ET MED. DOCT. ACAD. CÆS. N.C. ET SOC. REG. SCIENT. PRUSS. COLLEG. ET IOLIATR. WOLFFENB.

WOLFFENBUTTELÆ, MDCCXXXV.

VIR NOBILISSIME ATQUE DOCTISSIME!

FAUTOR HONORATISSIME!

DElicatissimam certe *Tibi*, *Vir honoratiss. atque doctiss.* offerimus cerevisiam, *Gose* & *Gosa*, à vulgo *Gause*, Goslarisch Bier, Goslarische Gose, dictam. Hæc inter plures Germaniæ potus, præstantissima & saluberrima est cerevisia, plurimum nutriens, alba, triticea, saporis dulcis, vinosi, grati & mineralis, ob quem & reliquas virtutes præstanter usque quaque notissima; coquitur in liberâ San. Rom. German. Imper. perantiquâ, ad fauces Hercyniæ sylvæ sita, urbe, Goslaria, ex fluminis non adeo magni aqua, Gose dicti, quod etiam, uti ferme singuli historici putant, cerevisiæ dictæ nomen dedit. Zythepsæ ad cocturam selectissimum & optimum tritici granum, quod plerumque ex Principatu Halberstadiensi & Anhaltino, ob bonæ notæ, indolis & naturæ frumenta celebrato, petunt, & quidem hoc solum & unicum, absque alterius frumenti granorum admistione, adhibent. Triticum in usum trahunt non tostum, sed saltim in aere exsiccatum. Modum coctionis integrum hic proferre, prolixum nimis foret, interim brevissimis verbis forte sequens erit: Primo coquitur sic dictus Hopf-Krugg, in quo processu œconomico aqua fervens cum lupulo ebullit; secundo, eadem aqua, jam lupuli viribus impregnata, adhuc una vice cum lupuli floribus coquitur, quæ tunc Allerley-Krugg appellatur. Hujus aquæ, Hopf-Krugg dictæ, portio quædam certa, à nobis non determinanda, in singula vasa, quoniam lupulus optimum cerevisiæ existit condimentum, infunditur; tertio, aqua calida affunditur Maltho, commovetur (Germanis recepto, wird gekrüdet, i. e. gerühret), cum hoc, & quarto, aqua colata ad cerevisiam coquitur; prior coctio nominatur der beste Krugg, posterior appellatur Vier Pfannen-Bier. Et hæc continet succum & Q. Essentiam cerevisiæ Goslariensis, quoniam iterum aquam calefaciunt, illam maltho affundunt, commovent baculis plantis ligneis, krüden, detrahunt & colant, quam iterum coquunt, quæ ultima cerevisia Werrh

occ-

[illegible]; [illegible], adhuc non [illegible], sed saltim frigidam, [illegible] jam coctione enervatae addunt, commovent, colant, & effervescere sinunt, quae cerevisia tenuis fit & *Hyps*, omnium ultima vero *Covent*, vocatur. Cerevisiae hujus species dictae der beste Krug it: & Viert Pfannen-Bier colorem habent ad brunnum inclinantem, consistentiam crassam & glutinosam, musti instar recentis, fermento autem deposito, fiunt pellucidiores. Celeberrimus quondam Goslariensium potator, nunc medicus & Physicus Verdensis praestantissimus, D. Doct Trumphius, cum aliquando hanc cerevisiam, fermentationi proximam destillaret, impetrabat [illegible] spirituum partem. Hic vir insignis nobiscum quoque communicavit, hanc cerevisiam certis temporibus ita praeparandam, ut sapore à vino bonae notae non sit distinguenda. Hoc vero praecipue mirandum, quod suum secum habeat fermentum, nec ullo peregrino, ad sui fermentationem inchoandam & absolvendam, opus, sed ipsa ex se fermentat, es [illegible] sich van selber.

Hydrometrum, tentamenti gratiâ, adhibitum species urcei, des Kruges, aliquo modo determinat quidem, sed experimenta non sunt certa; silentio Pepis involvimus, quod caloris & frigoris gradus variationem afferant, & sic quoque fermentatio ipsa non negliganda, sed attente observanda. Sic Hydrometri globulus in cerevisia, der beste Krug dicta, quod ad quartam sui partem protruditur, [illegible] autem fermentatione jam depurata altius descendit. Cerevisia Vier e Pfannen-Bier, nominata, à quisquiliis depurata, quoad ad hydrometri examen, convenit cum ista, quae allerley Krug dicitur, interim tamen, quod ad [illegible] & spirituum copiam, multo à se invicem distant. In cerevisia sequentia, *Hyps* appellata, usque ad quatuor gradus hydrometrum descendit.

Ex his dictis speciebus componitur cerevisia Goslariensis, divenditur quoque in tribus variationibus, primo adest *cerevisia communis*, gemein Bier, potus mensalis ordinarius, mensura constat quatuor nummis.

2) *Cerevisia fortis*, starck Bier, quam plures cubitum [illegible], ad somnum dulcem alliciendum, bibunt; paratur pro sex nummis.

& 3) *Cerevisia optima*, pro pretio quatuor grossorum a Mariae effigie dictorum, 4. mgr Bier, raro fortior venalis prostat, interim tamen, pro cujuslibet desiderio & quaelibet dicta species fortior parari & componi potest, imprimis species I. & IIda, ad voluntatem hominum tam fortis parari potest, quam quisque illam desiderat, nam optimae istius speciei, des 4 mgr. Biers, quantitas pro cujuslibet lubitu reliquis speciebus addi potest, & sic quoque tam cara potest reddi, quam quisque illam desiderat.

Ad species, ex quibus Gose componitur, quod hanc illaum, pertinet quoque der Gopfrug, tanquam peculiaris ejusdem species.

Cerevisia optima & fortissima, est admodum spirituosa, roborat ventriculi tonum, multum & egregium corpori adfert nutrimentum, id quod res ipsa loquitur, nam ex optimi tritici granis braxatur, lubricat quidem alvum, sed diarrhoeas ordinarie non causatur, ob quas alias, sed injuste in vulgi impuris disticho convicio verberatur:

> Es ist zwar ein sehr gutes Bier die Goßlarische Gose,
> Doch wenn man meint sie sey im Bauch, so liegt sie in der Hose.
> it. Wer trinckt Gose, kackt in die Hose.
> it. Eine weisse Hose, zu der Mumm und Gose.

Et quae forsan in quibusdam bibentibus, haut quaquam confuetis, ob agitatione fermenti, saltim, sed rarissime, observandae, interim tamen & flores & faeces hujus potus, casu ingestae, nemini damnum & molestiam faciunt, a contrario iste, qui quotidie hoc potionis genus in deliciis habet, nullo tempore, licet crassierem & cum fermentis bibat cerevisiam, incommoda in ventriculo, intestinorumque canali ex ea percipiet; Cumque alias cerevisiae feculentae crassae facile colicas excitent passiones, amantes hunc potum ibis non exercidentur. Praeterea conservat & auget calorem sanguinis naturalem, modice sumta, multiplicat semen, &, ob superfluas particulas nutrientes, quibus satis abundat, prolificum porrigit, hancque ob causam à multis magni aestimatur, hinc Veneris incendia quoque auget, libidinisque faces accendit, hinc à medicorum filiis nomine hoste cerevisiae matrimonialis, einer guten Ehestands-Biers, reperitur. In specie cachecticis, quia bene sanguinat, ad hydropem inclinantibus, ventriculis frigidis, quia bene calefacit, probe convenit;

Sed praesente & dijudicante statum morbi nunquam non perito in arte sua medico, nam alias, certis circumstantiis, certisque subjectis, & viscositates mucidas corporibus inducere, nec non cruditates nidorosas flatulentasque innocuas in primis viis relinquere potest. Porro vigilias invisas pellit, & Morpheum, somni dulcissimi filium, in lectum accersit.

Cum vero haec fortissima species, reliquis multo calidior sit, & motum sanguinis acceleratum reddat, sanguinis & lymphae impuritates ad corporis peripheriam, in specie ad faciem, copiose ducit & in istâ efflorescere sinit, hinc multi incolarum Goslariensium facie guttâ rosaceâ tinctâ, nasisque igneis laborantes observantur, quibus vero cutis vitia isti usu tam obnoxii, qui vitiores & magis dilutas hujus egregii Nectaris species in usu [illegible] [illegible] bibunt.

Prima

... fuerit & illis speciei nomini non prejudicii, praestantissimas habet qualitates medicamentosas unice aquae Hercyniae Gose, quae multis salubrrimis mineralibus particulis & ramentis metallorum minimis, ... tamen, impraegnata existit, tribuendas. Incensuetis quibusdam, sola singulis, alvum, sed absque ullo incommodo, potius cum maximo emolumento, lubricat & ejus depositionem promovet. Ad reliquas hujus virtutes pertinet, quod calorem ventriculo deficientem restituat, ejusque ... debilem roboret, promoveat & facilitet ciborum in pultem chymosam & chylosam resolutionem, bonumque sic corpori conciliet nutrimentum; quod nephriticis optimus sit potus, & calculo laborantibus tuto detur; observationes non desunt, imo testimonia prostant, quod perplures ... calculosi hunc potum, maximo cum emolumento, in usum traxerint, de hoc praestantissimo nephritico ita D. Heineccius in Antiquit. Goslar. L. 1. p. 12. &, quem ibi allegat, Werdenhagen P. 4. de reb. publ. Hanseaticis p. 476. loquuntur: „Gosa omnis, etsi pisces nullos alit, cerevisiae „tamen coquendae inservit tam sapidae & salubri, ut ejus mercatus nostrae „urbis magna pars sit divitiarum. Quemadmodum nephritici doloris tam „certum remedium creditur, ut cives nostri ab hoc morbo plane se im„munes olim jactarint.„ Ad curam calculi, & praeservationem ab hoc maxime ingrato & doloroso hospite, mirifice fortior quaedam species, sed ... dilutior, in usum trahitur. Goslariae quidem ad hunc effectum ... adhibetur, interim rarissime hic loci calculus vesicae Gosam bibentibus nascitur, nec calculus renum hic quempiam vita privat. Virtutes nephriticas & diureticas haec cerevisia habet primario ab aqua minerali, quam ad coctionem adhibent; secundario vero, ut putamus, & partim ex ligno abiegno, nam nulla non vasa, in quibus fermentationem subit, sunt abietina, porro omnia haec vasa recentibus viridibus ex abiete decerptis frondibus depurantur; resinae vero, uti non ignotum, sunt diureticae.

Corrigit insuper lymphae putridae vitia & pruriginosam sanat scabiem, nec nocet asthmaticis. Pariter quondam Brunsvicensium famigeratus, D. Lechel, qui superiori seculo vitam coluit, & qui, dubio procul, prae pluribus aliis hanc cerevisiam maximopere aestimavit, Gosam nunquam non vocabat *Venam Paradisi*, die Gose sey eine Ader aus dem Paradies. Praeterea hic potus summo cum fructu bibitur ab illis, qui aquas salubres fontium medicatorum pro cura malorum suorum adhibent; sunt & nobis medici, famâ & praxi satis celebres, noti, qui hanc cerevisiam hydropoticis suis, cum encomiis, commendant nec, sine salute, commendarunt. Non omnibus subjectis vinum cum bona gratia convenit, quibusdam quoque nimis acre & acerbum existit, cum contra hic optimi ...

 secus

ſpecus ſaluberrimus, obgratum, quâ ſenſet, glutinoſitatem, ventricul
continuatum, quem inteſtina vocamus, à ſalibus aquarum mineral
forte punctum, irritatum & læſum, demulceat & ſanet, inſuper om
hujus cerevisiæ ſpecies non tam calidæ, fortes, acres & ſpirituoſæ,
vinum. Semen prolificum facit & iſtud in quantitate auget. Phleg
tici, cachectici & hydropici hunc potum, non ſine peculiari fructu
uſum trahunt. *Communis cerevisia*, quæ viribus multo inferior eſt
dictâ fortiori, à calidioris naturæ hominibus ſummopere laudatur.
cure in univerſum porrigitur febribus intermittentibus affectis, teſtim
plus centum eorum, qui hoc potu febrifugo febriles invaſiones,
cum jam per longum tempus, per annum unum, duos, imo tres
dum bella geſſerant, feliciter, non ſine lætiſſimo atuno, profligar
adduci poſſent, ſi opus. Febrium algidarum ſamulus Goſlariæ
tam frequens eſt, citiusque, ſi forſan quendam arripuit, evaneſcere
let, quam in locis vicinis & terris adjacentibus ſtreyhanam cognomin
bibentibus.

Foſſoribus mineratum metallicarum, qui in diſſitis Silvæ H
niæ montibus venas onerose, & ſæpius cum vitæ periculo, rimantur
metallorum excoctoribus, ſummum ignis flammarum gradum tolere
bus, ſummopere, & melius, quam ullus alius potus, prodeſt,
hominibus gratiſſima & ſaluberrima exiſtit cerevisia. Dolendum
ſaltum, quod iſti, quippe reliquis præcipue hôc indigent potu, non
per pro lubitu & neceſſitate uſum ſibi, ob pecuniæ defectum, comp
re poſſint; multas ob prærogativas his melius convenit, quam vin
quo metallifoſſores Hungarici utuntur, nam roborat, & quod præcip
alvum emollit, mucilaginoſum in cerevisia atomos minerales ſimu
& arſenicales deglutitos, effluviaque metallorum non raro nocva
ſpiritu attracta, involvit, nec non per guttur venenis miſeri
ſuſſus eliminat.

Omnes & ſinguli, ubique locorum, hanc cerevisiam ſaluberri
deprehendunt, & revera talis eſt, imo tota tota medicamentoſa, ut
bus patet ex iſto parvo ſchediaſmate, quod Ao 1717. Goslariæ de ha
lis potu & ejus præparatione lucem ſub rubrica: Avisiten von dem
der Kayſerl. Freyen Reichs-Stadt Goslar gebrauten Weitzenbier ode
genandten Goſe, deſſelben Eigenſchafft, und wie damit umzugehen
ſive Gahl. typis Georg Dunckert, vidit, hanc ſchedulam, ut ex relat
licet D. Doct. Med. Holtzmanni certo ſcimus, Dom. Plasheros, J.
ſan [illegible] conſiliarius aulæ Pruſſicæ, tunc urbis Goslarienſis Syndicus
imus, confecit. Quod vero folium, cum conſtitutum ſit, [illegible]
Vir Nobiliſſ. atque Doctiſſ. communicabimus:

§. 1.

„Als nemlich die Kräffte der Natur ihren ordentlichen Unterhalt, durch Speise und Tranck bekommen, und die Constitution der Menschen nicht einerley ist, so befindet sich auch das Aliment nicht bey allen gleichhaltig, noch einem jedweden zuträglich, was auch sonst wol vielen nütz- und erspriesslich ist, daher so wenig der Speise, als des Geträncks halber, eine gantz universale diæt bekandt, oder doch allemal practicabel, wie denn Ludovici Cornari Tractat über 100. Jahr sein Leben durch gute Diæt zubringen, solches bekräfftiget. Es muss dennoch ein jeder sich selbst der beste Medicus, und der Appetit die beste Küche in seiner Maasse seyn, und man der Medicin allein medice und modice, aus Noth, sich bedienen.

§. 2.

„Weil aber die Lebens-Säffte zugleich vom Geträncke guten theils unterhalten, verbessert und verschlimmert werden, so ist selbiges in der That sehr different, und gewinnet desfalls die Goßlarsche Gose bey andern Bieren und Breyhanen billig einen Vorzug, dass selbiges von pur lautern Weitzen, mehrentheils aus dem Crystallinen reinen Gose-Wasser wird gebrauet.

§. 3.

„Es ist dessen Art eigentlichen von zley Gattung, als das gemeine Bier, das gute oder starcke, und 4. Marien-Groschen Bier, davon das Quartier von dem erstern 4. Pf. vom 2ten 6 Pf. und vom letztern 8. Pf. gewöhnlicher massen verkauffet, das Fass aber auf 100. Stubigen gehalten, und nach Beschaffenheit des Preises, also das Fass von der ersten Sorte ... Rthlr. von der 2ten aber vor 10. Rthlr. verkaufft wird.

§. 4.

„Dabey aber hat es den Gebrauch, dass ausser diesen Gattungen Biers, noch der Krug, worinne gleichsam die quintessentz und wahre Gütigkeit bestehet und das Bier vergütet wird, ebenfalls zerley, als 4. Pfannen-Bier und beste Krug, deren man keines eigentlich seiner Starcke halber trincket, sondern das Bier damit versetzet zu werden pfleget. Und wäre auch jemanden das Bier zu starck, leidet es zwar durchaus kein Wasser, darinnen dasselbe zu temperiren, sondern es verdirbt davon, allein wenn gekochter Covent oder gemein Goßlarsch Bier damit wird vermenget, behält es seinen natürlichen guten Geschmack, und kan nach Appetit starck oder gelinder gemacht werden. Dero Behuff hat man in loco den letztern Werck, Fass-Kippie, gemeinen Kippie und Covent, wornach Gutbefinden die Vertheilung von gewissen Brau-verständigen Weibern pfleget gemacht zu werden.

...ermassen dann dieses Weitzen-Bier von der edlen Natur und G
Art ist, daß es ohne bestimmte Zeit und Zusatz des Gests oder der Hefe,
selbst stelle und in die Gähre komme, welches alleine darum zu befodern,
es eine temperirte Wärme habe, (zumahln von langer und starcker H
gern eine Säure bekommet, wiewohl diese, wenn sie nicht so gar star
nicht unangenehm zu seyn pflegt: welche capabel sowohl das junge als
Bier, da es gleich schahl und abfällig worden, hinwiederum in die G
rung zu bringen, und ihm einen andern Geschmack zu geben, alsdann
wohl ein Stücklein guter Zucker in einen Krug, Flasche oder Bouteill
worffen, das schahle Bier guten Theils corrigirt.

§. 6.

„Es geschichet aber dieses füglicher und besser, wann von ungegoh
besten Kruge, frischen oder bessern Bier ein Zusatz gemachet, und die
gährung befodert wird, gestalt dann auch solchergestalt, vielerley D
Biers zusammen gegeben, niemanden leichtlich nociv und schädlich
Und da von der Art Kruge oder Biere nicht vorhanden wäre, läßt sich
wohl der beste Krug oder Werth von Breyhahn oder andern Bier dazu
brauchen, und thut seinen Effect, wiewohl solches sparsam zu gebrauch
sonsten das Bier seinen delicaten Geschmack etwas verlieret.

§. 7.

„Dabey leydet aber dieses Bier, seiner Weiche und Zärtlichkeit hal
keinen Wind oder Kälte, sondern wird schahl, sterrisch, und verlie
seinen anmuthigen Geschmack; Es läßt sich aber ein solches Versehen
wiederum leichtlich corrigiren und verbessern, wann die Fässer auf den K
gestellet, von der Lufft und Kälte etwas entfernet, etliche Stunden
Ruhe gelassen, und dann also angezapffet und verstellet werden; In K
gen, Flaschen und bouteillen aber, kan es allein eine moderate Wä
ersetzen und gut machen.

§. 8.

„Solte auch ein Faß, 4tel, oder 8tel Bier, etwas lang auf dem Z
fen gehen und schahl oder abfällig werden, ist diesem mit denen §. 5. 6
geschriebenen Mitteln ebenfals leichtlich beyzukommen. Wäre nun jem
ein Liebhaber von kleinern Krucken und bouteillen Bier, so läßt sich sol
folgender Gestalt gar delicat præpariren, wann frisch, oder nach dem
also angefrischtes gutes Bier, in wohl gesaubrte Krucken und bouteill
füllet und bey der Wärme in die Gährung gebracht, wenigstens abe
10 12. Stunden der Stöpsel nicht fest eingedrucket, alsdann aber feste
stopfet und in den Keller, Gewölbe oder dergleichen gesetzet wird.

Fig

§. 9.

„Es lässt sich dergestalt das starcke Bier von der §. 3 beschriebenen 2ten
„und 3ten Sorte auf viele Wochen ohne Säure conserviren, doch schmecket
„und dienet einem vor dem andern mehr das junge, als das alte Bier, wie-
„wohl keines in einer moderaten Dosi einige incommodität machen kan,
„gleichwie es dann solcher gestalt eine gar angenehme Schärffe bekömmt,
„dass es auf der Zunge kitzelt, und den Preiss gar vor vielen, wo nicht allen,
„Bieren, der Gesundheit halber, erlanget.

§. 10.

„So wohl Alten und Mittlern, als jungen Leuten, ist dieses Bier seines
„gar guten nutriments wegen sehr zuträglich, indem es den Magen wärmet
„und stärcket, in vielen Stücken bey Stein-Schmertzen, beym asthmate
„und Dampffe auch andern Kranckheiten dienlich befunden. Dieser und an-
„derer Ursach halber hat solch Bier von unaddencklichen Zeiten, nach dem
„Hartz eine starcke Abfuhre gehabt, und von den Bergleuten allen andern
„Getränck vorgezogen, auch wohl gar ein gut Ehstand-Bier genennet worden.

§. 11.

„Sonderlich hat auch solches Weitzen-Bier darin eine gute Würckung,
„dass es den Schlaff befodert, und von vielen, des Abends sowohl zur Ver-
„dauung, als derentwegen getruncken wird, obwohl nicht von allen nebst
„dem Wein, dasselbe seiner Stärcke halber, kan getruncken werden.

§. 12.

„Gleichwie demnach dieses Bier, als ein besonderer Segen von GOtt
„anzusehen, und auf eigene Weise gebrauet zu werden pfleget, so hat man
„auch, ausser der Stadt, solches ohngeachtet alle Ingredientien angewendet,
„allen Versuch vergebens gethan, vor dem nachzubrauen, und daher aller-
„dings sehr zu wünschen, dass der Grundgütige GOtt, sothanen angewand-
„ten Segen gnädig erhalten, und vermehren, ingleichen das Commercium
„sich weiter und weiter erstrecken möge, als dero Behuef und zu mehrer Re-
„commendation diese kurtze Anleitung communicabel gemacht worden.„

Cum dicimus, quod saluberrimus sit potus, non ita interpretari de-
bet, ac si quoque, sine discrimine, ab omnibus bibi possit. Cerevisia for-
tissima enim naturis calidis, in calore p. n. dolore renum, inflammationi-
bus viscerum, phthisicis, hecticis, capitis debilitate, ad apoplexiam & pa-
ralysin dispositis, somnolentis nocet. Suctus Tabaci fumi non æque omni-
bus cum hoc cerevisia generosa salubris; herbæ autem Nicotianæ studiosi
dilutiores ejus species secure in usum trahere possunt. In dysenteria cru-
enta & fortis & debilis, secundum observationes medicorum Goslariensi-
um, damnum facit; porro, nec innocue bibitur, si non rite cocta & præ-

parata, imo mali moris sit; sed hoc vitium nullo modo virtutes ejus longe lateque celebratas imminuit, cum hoc vitio & omnes reliquæ cerevisiæ aliorum locorum & urbium interdum laborent; Backen und Brauen geräth nicht allzeit.

Tenuis ista species *Hyppi*, est potus ordinarius hic loci infantum & puerorum, nec non ægrotantium, qui priores, ob calorem, perferre non possunt species. Tenuissima vero, seu *Covent*, in usum servis & ancillis cedit.

Vires habet Cerevisia Goslar. à minerali fluminis Gosæ (de fluvio Hercyniæ, Gose, vid. D. Georg Henning Behrends Hercynia curiosa p. 124.) aqua, quæ admodum clara, pellucida, amœna, grata & pura existit, quæque, quod ad hydrometri examen, ex asse cum aqua fontana purissima convenit, partim, partim & ab optimo & puro tritici grano, non tosto, ejusque frumenti copia, cum tres modii, Wispel dicti, ad unicam cerevisiæ coctturam nunquam non adhibeantur. Minime ab janua aberramus, si dicimus, & invidia ipsa de hoc potu veridice indicat, Samsonem triticum, Lazarum vero aquam ad hujus coctionem apportare. Porro & à singulari coctionis & depurationis modo, & ulterius, à condatura cum lupuli floribus.

Quod vero hic nobilis potus solum in urbe Goslariensi possit coqui, nec alibi, licet fluminis Gosæ aqua, probæ & experimenti ergo, ad loca alia vicina sit derivata, idem granum ad coctionem adhibitum, idem coctor cerevisiarius ex urbe totum processum rite absolverit, eadem Gosa parari potuerit, naturales forsan, scrutatoribus hactenus occultissimas tamen, causas habet, præcipue vero totum mysterium divinæ singulari gratiæ & benedictioni unice adscribendum.

Joh. Cuno in præceptis conservandæ bonæ valetudinis longe saluberrimis, Cap. XIX. Quæ victus ratio quolibet anni tempore sit utilis? p. 95 sequentem in modum hunc potum laudavit: „Cerevisia Goslar. etsi „Hamburgensi consistentia cedit, est tamen non minus, quam illa, dignissima laude; tenuior illa in principio dulcis, postea temporis progressu „saporem vinosum gustanti præbet, nutrit & calefacit probe, bonum sanguinem gignit; fiunt ex eo juscula non secus ac vino palato gratissima, „ac corpori saluberrima.„

Quod & fecit Joh. Meyerus, Rector olim Northus. ingenuus musarum interpres, in program. varios hominum per totum orbem dispersorum potus, una cum lite, de cerevisiarum præstantia coram Apollinis tribunali in bicolli Parnasso agitata &c. 4t. North. 1715.

Die

Die Gose.

„Ecce sed Hercyniis mulier consurgit ab umbris,
„Pulchra genas, & flava comam, turbante virorum
„Agmine septa, sacrum circumspicit ebria pindum.
„Huic ubi præ reliquis coram data copia fandi,
„Intrepide effatur. Ceram, quam quæritis, adsum!
„Illa ego Goslariæ fortunatissima proles (a)
„Deliciæ superum, cœli terræque voluptas,
„Et decus Hercyniæ (b) longe meliore triumphas
„Jure mihi posco meritos, laurique coronas.
„Me bibit omnis amans, de me sua tela Cupido
„Exacuit, veneremque docet turgescere ventis;
„Si bibor, assiduis mugitibus intonat alvus,
„Dejiciuntque graves feliciter ilia sordes.
„Quid præstem, quantis sim prædita viribus, illud
„Saxoniæ tractus, vel me reticente, loquatur.

(a) „Die Käyserliche Freye Reichs-Stadt Goßlar am Hartz brauet ein fürtreflich Bier/ „welches Gose genannt wird/ davon handelt D. David. Kellner in der edlen Bier-„Brau-Kunst p. 150.

(b) „Es ist bekandt/ daß eine grosse Quantität des Goßlarischen edlen Biers auf den Hartz „gefahren wird/ dannenhero die Berg-Knappen zum Clausthal und Cellerfelde die-„sen Nectar bey ihren Cithern mit so genereuser Stimme besingen/ daß der gantze „Hartz davon erschallet: formosam & resonare docent Amaryllida silvas.„

Sequiter in honorem hujus celeberrimi potus:

Ein Pladdiitsch Gedichte
in welcken
Dat Himmel-seüte Goßlårsche Beir
siene innerlicke Dögend berjemet/ un dem günstigen Leser taur Nachricht vor dei Ogen stellet.

Et wör twar unvordaun dat eck hier süssest stümme,
Un lofe miene Dögt de sau veel dusend Münne
Veel hundert Jahr erfraut, da nu der gantzen Welt
Ase achte Wunder-Warck vorlängst is vorestellt.
Doch dat eck desto mehr ein jeden gah tau Kragen,
Sau wil eck ock einmahl mien lof tau Marcke tragen,
Un reumen miene Krafft, sau wert ein jeder wiß,
De Gose sy en Spring vam edlen Paradieß.

Drum höret flitig tau ji Jungen mit den Olen,
Un lehret wat ji schüle van minen Saffte halen,
Eck heff van wiesen Lün eer langen Jahren hört,
De gue Beucker kennt de sy all halff gelehrt
Sau duncke meck sy et ock met nattee Wahn bewennet,
De lefft nach halff se wall, wei dei taum desten kennet.
Will dhn Melanckoly un andre Dorheit plagen,
Sau kan de gue Drunck de Noth vam Harten jagen.
Nu dat ji mögt tau erst van miener Herkunfft wetten,
Sau wilck mien Vaderland hier tau Papiere fetten;
Dat iß de ole Stadt, de Goßlar warte neumt,
De seck met Prieß und Ehr van Kaysers Friheit reumt.
Ja mieger Lamjes-Stadt kan dat am meisten baten,
Dat seck in öhren Schert hefft Kaysers nedder laten,
Dat böhet meck utem Stroh, dat mackt der Gose wehrt,
Dat man se far en Drunck des Römschen Reckes ehrt.
Tau demewer eck nich van Hafer-Kafe bruet,
Aß manning Pittpat, davor den Dufel gruet,
Van klaren Weiten-Moolt kumt all mien Krafft und Macht,
Dat iß de gullen Glantz dei ut der Gose lacht.
Drum laft meck jung un oalt, un mögt meck geren eucken,
Kriegt sei meck forren Hals, help GOtt wo kunt sei schlucken,
Sau lang dat mancher nich tau Gadde sien Gebet,
As hei den Höfft-Krauß vorm dörstgen Halse het,
Vergefens daue feetnich, man kan dat balle marcken,
De meck rechtschapen supt, de wisset aß en Faecken,
Dat glötzern Fruen-Volck dat mack eck prick un prall,
Ohr gantze Hinterstell wert as en dubbelt Ball.
Ja wat dat beste iß van alle mienen Früchten,
De meck by stücken drinckt, de kan eck brafe züchten,
Will einer sienen Haß mit Gose woll gewahren,
De kan seck rechte braff mit siener Fruen paaren.
Dat marck de Meumckens woll, drum seht set leident geren,
Dat öhre Vaders mögt den Kraus mit Gose böhren:
Drincke se süs ander Beer poß hergt wo kifft dat Wieff,
Se marck, et feigt hierup taum Döpen schlecht betrieff.
Darum we tuchten wil un siene Art vermehren,
De mutt van Jugend up de Gose trincken lehren,
Kan he denn far en Mann bier Meumcken nich bestahn,
Sau mag he seck by tien taur graten Gille schlan.

Tau

Tau lest, sau kan eck dat met allem Rechte seggen,
Van meck schall nemmes nich den Kop taue halse leggen,
Hätt einer schon van meck eecht schware Töge dahn,
Sau kan hers Morgens doch an siene Arfeit gahn
Un dat eck jo noch mög en Meercken hier vertellen,
Sau will eck affe Tüegen hier miene Naeers stellen,
Hannauver, Bronsewieck, ja Hilmsen baren ut,
Dar segt se Junck un Olt, de Gose de is gut.
Ja dat se meck dar hoolt vort beste aam Geträncke,
Dat tüegt de Nie-Schae, un ohre Nien-Stede Schencke,
De hoolt se meck tau Ehrn, dar drinckt'en Gödder-Dranck,
Dar freit seck manche Seel, de vae was mott und kranck.
Sau sy nu kort un guht de Gose hier beschrefen,
Ein jeder dencker tou, wenn he well lange lefen,
Sau trinck he Gasslersch Beer, dat let nich undergahn,
Darna kon Junck un Olt mit koff voem Füre stahn
Will einer ofersi nich van meck seck laten seggen,
Sau mag he siene Mund by dünne Drüncke leggen,
Wenn kümt Podall un Kolck, gar tiedig mot hei fort
Drum supet Wieff un Kind, dat sind de lesten Wort.

Goßlar, gedrücket mit Dunckerschen Bauckstaven.

Daß vorstehende Copey mit dem gedruckten Original verbotenus concordiret, solches attestire mittelst meiner eigenhändigen Unterschrift und vorgedruckten Notariat Signet. Goßlar, den 15 Mart. 1735.

(L.S.) Johann Georg Schmid, Notar. Cæsar. Publ. Juratus, & Judic. Goslar. Procurat. Ordinar. in fidem præmissorum.

Reliquum adhuc notandum, hanc cerevisiam melius sine, quam cum vino, bibendam; afficit enim tunc caput, facit graves mero turbare, ebrietatem causat, uno crapulam relinquit. Porro memoria dignum, quod hic potus aquæ affusionem non sinat, statum enim, ac Najadibus misceatur, vel, ut vulgus loquitur, aqua baptizatur, corrumpit nec ætatem amplius fert. confer. D. Jac. Wolfii judicium medicum de cerevisia Numburgensi. p. 25. Ulterius, quod Goslariæ omnia vasa, hoc Nectare repleta, erecta stent, quod ista in infima sui parte epistomia, per quæ cerevisia ex vasis detrahitur, habeant, &, quod ista vasa interdum, ante detractionem, studio commoveantur, ut cerevisia prius ad spissitudinem quandam redigetur. Sunt enim perplures, qui hunc potum, aliquantisper crassum, majoribus in deliciis habent, quam pellucidum, &, sine sedimento, clarum. Hinc Casp. Schneiderus in Saxonia vet. & magna in parvo s. descriptione Saxoniæ veteris p. 172. ita inquit:

Als

„Als er, der Autor Schneiderus, dieses Bier 1643. bey seinen Durch-
„reisen tranck, kam die Wirthin bald in die Stube getreten, und sagte:
„Nun ihr ehrlichen Freunde supet, denn ich hebbe de Tonne umgerührt, es
„werd baß schmecken! es sahe aber dicker als Hefen, und keinem anmuthi-
„gen Trancke ähnlich. Doch hat es mir und andern, so damahls mit
„truncken, keine Ungelegenheit oder Blehung erreget.„

Virtutum dictarum & saporis grati ergo in loca alia dissita longe & late vehiculis trahitur. Juscula ex ea parata imitantur sapore grato juscula vinacea. Plura de hoc nobili cerevisia vid. in Celeb. D. D. Joh. Conrad. Trumphii, jam poliatri & physici verdensis spectabilis, diss. med. de aere. aquis & locis Goslariensibus, Helmst. sub Praes. Joh. Carol. Spiessii 1724. pro cathedra ventilata. p. 20. &c. it. in der hoch nutzbahr und bewehrten edlen Bier-Brau-Kunst. 12, Leipz. 1687. p. 183. it. D. Behrends Hercynia curiosa p. 125. it. Bruckmanni Catalogo omnium potus generum, &c.

Ultimo addimus, incolas urbis & cerevisiam brunam delicatissimam, &, quod ad colorem aureum, oculis blandientem, optimique saporis & odoris ex hordeo braxare, quae servatur ad usum aestivum, vulgo **Lager- oder Goßlarisch braun Bier.**

Plura, praeter dicta, de Nectareo tritici succo Goslariensium rescisscere non potuimus. Vale publico bono & fave,

Tibi deditissimo,

Bruckmanno D.

Wolfenb. den 1. Jul. 1738.

Hoch-Edelgebohrner und Hochgelahrter/
Hochgeehrtester Herr Doctor!

Ew. Hoch-Edelgebohrnen Mhherrn Doctor übersende Dero mir communicirtes manuscript von dem Goßlarischen Bier wieder hiebey zurück und dancke ich Ew. Hochedelgeb. vor das gute Vertrauen, so Sie dadurch gegen mich gezeiget, ich habe solches, so viel die Zeit leiden wollen, durchgelesen, und da Ew. Hochedelgebohrne von dem rechten process des Goßlarischen Biers in etwas abgangen sind, schicke ich solchen ausführlich mit hiebey, ich will hoffen, daß Ew. Hochedelgebohrne sich werden daraus finden können, ob er schon etwas weitläuffig ist. Warum das 4. Pfannen-Bier also genennet wird, werden Ew. Hochedelgeb. leicht aus dem process ersehen, weilen es nemlich die 4. Pfanne ist, so in dem Keller geschlagen wird, und kan man wol keine andere Ursache davon angeben, als auch warum das Goßlarische Bier Krug genennet werde, dieses letztere mag wol so recipiret und nachher beybehalten seyn, weilen viele Redens-Arten dabey vorfallen, wovon man eben keine rationem geben kan. Daß das Goßlarische Bier in diesen termino eben schädlich seyn soll,

[illegible] Goßlarische Bier [illegible] das Gebäude zu mehrer [illegible] Bier bey sich führen [illegible]. Besonders observat [illegible] Kranken [illegible] temporum eruptionem [illegible] bezoardicorum & expellentium [illegible] methodum [illegible] medicamenta [illegible] der Vater fragt den medicum [illegible] Pfannen Bier [illegible] der medicus [illegible] Der Vater [illegible] der patiente [illegible] der medicus [illegible] medicament [illegible] der patiente [illegible] Vater [illegible] Pfannen Bier [illegible] medicamenta [illegible] Das Goßlarische Bier [illegible] hier auch wol bekannt, daß die Leute damit schwitzen. Letzlich habe Ew. Hochedelgebohr. dienstlich ersuchen [illegible]. Ich empfehle mich übrigens und verharre [illegible] dienstl. Compliment von meinen Eltern,

Ew. Hochedelgebohrnen, Mhherrn Doctoris,

Goßlar den 14 Jul. 1735

dienstwilligster Diener
J D Siemens? D.

Das Goßlarische Bier wird auf folgende Weise zubereitet:

Das Maltz wird [illegible] gemessen und gewonnen [illegible] daß es rein sey: nachher [illegible] mit [illegible] Wasser begossen [illegible] Weitzen Maltz sey [illegible] Müller eine Probe davon ins Brau-Amt [illegible]. Nachher, wenn das Gebräu den Anfang nimmt, werden zu erst 4 Pfannen voll [illegible] Wasser nach einander gemacht [illegible] Pfannen voll [illegible] $\frac{2}{3}$ [illegible] Maltz [illegible] Most [illegible] und wird dieses von vielen Leuten wol durch gedrückt; nachher [illegible] Pfannen [illegible] Wasser [illegible] Zeit daß diese heiß werde [illegible] Boden [illegible] Höltzer [illegible] Stroh darüber [illegible] worauf [illegible] Most [illegible] Pfannen voll [illegible] Wasser [illegible] Pfannen voll von dem [illegible] Pfannen heissen Wasser [illegible] übrige Theil vom Maltze in der

Meysch Bütte gegeben und nachher in währenden Abziehen wieder gut durchgedrücket mit den Krücken und Rohren/ wie sie die Instrumenta zum Krücken nennen/ so bald nun die letztere Pfanne von diesen beyden in die Meysch Bütte gegeben/ machen sie gleich wieder den Anfang aus der Meysch Bütten durchrennen in die Pfanne zu geben/ damit aber nur das klare in die Pfanne kommen möge/ werden grosse Körbe [illegible] darzu [illegible] in die Meysch Bütte geleget/ wodurch sich nur das klare ziehet und woraus aldann geschöpfet wird/ wenn nun die Pfanne voll/ wird der Hopffen in die Pfanne oben auf geschüttet/ unten gefeuret und 2 Stund gekochet/ nachher wird dieses wieder durch Siebe gegeben und durch Rinnen in den Keller gelassen/ welches der Hopff-Krug genennet wird/ und wird von diesem Hopff Kruge [illegible] etwas gegeben [illegible] Hopff Krug [illegible] des Gemürtze oder [illegible] des gantzen Gebräus [illegible] das übrige aber wird besonders in Gefässen verwahret [illegible] das frische Bier aus der Hopff Krug [illegible] nach Gefallen zu den übrigen Biere geben könne. Nach diesem wird die Pfanne [illegible] wieder auf vorbeschriebene Art aus der Meysch Bütte gefüllet/ und wieder 2 Stunde gekocht/ und wieder auf vorige Art in den Keller gelassen/ welches [illegible] Krug genennet wird/ es werden aber diese beyden letztern Pfannen/ als zu dem Hopff und [illegible] Krug nicht voll gegeben/ sondern was in der Bütte noch zurück bleibet/ wird zum 4. Pfannen Bier genommen/ wie hernach folget/ Hernach wird der Zapffen in der Seyh-Bütten [illegible] wenig aufgezogen/ daß das klare durch die runden Hölzer und darüber gelegte Stroh [illegible] durch [illegible] wird solches in einen grossen ausgehauenen Sand-Stein/ welcher unter der Seyh-Bütten Zapffen Loche in die Erde gegraben [illegible], woraus es denn durch [illegible] in die Pfanne/ welche nächst bey dieser Bütten stehet [illegible] bis die Pfanne ganz voll ist/ und [illegible] dieses wieder 2 Stunden/ [illegible] nachher wieder durch Siebe wiederum [illegible] den Keller gelassen/ und in seinen besondern offenen Gefässen bis es gebraucht wird verwahret/ und dieses ist der beste Krug. Endlich wird das 4. Pfannen Bier folgender massen verfertiget: als es wird das noch übrige aus der Seyh-Bütte auf vorige Art in den [illegible]-Stein [illegible] und da dieses [illegible] Fell und Schlammes vom Maltz oder Schrot [illegible] fliesset/ [illegible] von der [illegible] [illegible] die 2 Pfannen [illegible] gegeben/ wieder dann [illegible] wird die Pfanne [illegible] Bütte [illegible] daher es denn kommt/ daß dieses nicht so starck als der beste Krug/ und [illegible] die Pfanne nicht voll gegeben wird etwas Hopffen [illegible] gute Stunden darauf geschüttet/ [illegible] dieses wieder 2 Stunden gekocht wird ebenfalls in den Keller/ [illegible] gegeben und in [illegible] Gefässen verwahret und dieses ist 4. Pfannen Bier. Nach diesem werden wieder 2 Pfannen voll heiß Wasser gemacht [illegible] Maltz geschüttet [illegible] heiß/ werden sie in der Meysch- und Seyh-Bütte [illegible], ist dieses geschehen/ wird wieder gekrücket und wird [illegible] aus der Meysch-Bütte in die Seyh-Bütte geschlagen/ [illegible] wieder in den [illegible]-Stein [illegible] und auf die Pfanne gegeben wird/ da es eine Stunde kochen muß/ währenden Kochen wird auch etwas Hopffen auf die Pfanne geschüttet/ daß es damit durchkocht/ wenn dieses geschehen/ werden diese 2 Pfannen voll wiederum in den Keller geschlagen und in besondern Gefässen verwahret und dieses ist die letzte Würtze. Endlich wird nur kalt Wasser auf den Seyh in die Seyh-Bütte gesammlet/ [illegible] noch geschehen Durchsincken wieder in den [illegible]-Stein gelassen/ in die Pfanne gefüllet und gekochet wird/ und dieses ist der Happle/ der nun zum [illegible] soll/ den nachher erkalten wird in den Keller gelassen und [illegible] Happe oder Falle Happer genannt/ und [illegible] Pfanne/ und [illegible] übrige aber zum Verkauffen [illegible] in der Bütte verwahret/ und dieses kostet der Eymer [illegible] 4 Pf. die letzte Pfanne [illegible] womit eben so/ wie mit dem Happle verfahren [illegible] und kostet der Eymer [illegible] Pf. [illegible] von diesen nun [illegible] werden nach proportion daß das Bier starck seyn solle die Fässer gefüllet und dieses [illegible] lassen/ und [illegible] das Bier/ nachdem der Wärme des Kellers [illegible] und das Bier [illegible] in Wässer oder Kampe [illegible] 24 Stunde [illegible] von Flüssen [illegible] wird. Auch ist zu mercken daß der [illegible] Krug am besten [illegible] Jahre zukommen pfleget/ und [illegible] man solche über den Schaum [illegible] und gibt einen Knall von sich wie eine Pistole/ und dieses ist ein gut Zeichen vom Biere.